Notice d'Utilisation

Machine Sous Vide

Model: VS1600

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

IMPORTANT: Lisez toutes les instructions avant d'utiliser ce produit.

1. Ne pas utiliser cet appareil sur une surface humide ou chaude, ou près d'une source de chaleur.
2. N'immerger aucune partie de cet appareil
3. Ne pas utiliser cet appareil avec une ligne électrique ou une prise de courant endommagée.
4. Utiliser l'appareil uniquement pour son usage prévu.
5. Ceci n'est pas un jouet, éloignez les enfants.
6. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou qui manquent d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient été données par une personne responsable
7. Si le cordon d'alimentation fourni est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou une personne qualifiée.

Index

Directives pour l'emballage sous vide.....3
Les caractéristiques de VS1600 4-6
Nettoyage 7
Mode d'emploi 7-9
Mise en garde et marinades 10-11
Dépannage 12-13

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

Directives pour l’emballage sous vide

Le processus d’emballage sous vide préserve les aliments en aspirant l’air, ce qui réduit l'oxydation, et affecte la valeur nutritive, la saveur et la qualité des aliments. Le retrait de l'air peut aussi inhiber la croissance des micro-organismes, qui peuvent causer certains problèmes :

Moisissures- La moisissure ne peut pas s’accroître dans un environnement pauvre en oxygène. Par conséquent l’emballage sous vide peut ralentir la croissance des moisissures.

Levure - Résultat de la fermentation qui peut être identifiée par l'odorat et le goût. La levure a besoin d'eau, de sucre et une température modérée pour croître. Elle peut aussi survivre avec ou sans air. Pour ralentir la croissance de la levure, elle doit être réfrigérée, tandis que la congélation l'arrête complètement.

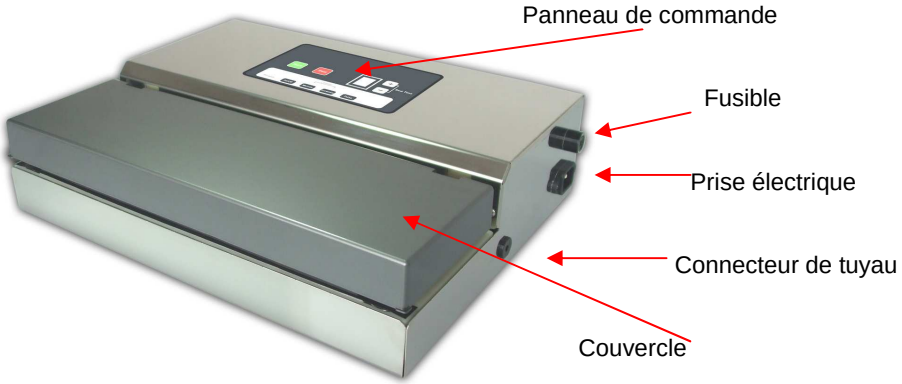
Les bactéries - Résultats d'une odeur, une décoloration désagréable et/ou une texture gluante. Dans de bonnes conditions, la bactérie Clostridium botulinum (l'organisme qui cause le botulisme) peut se développer sans air et parfois ne peut pas être détectée par l'odorat ou le goût. Bien qu'elle soit extrêmement rare, elle peut être très dangereuse.

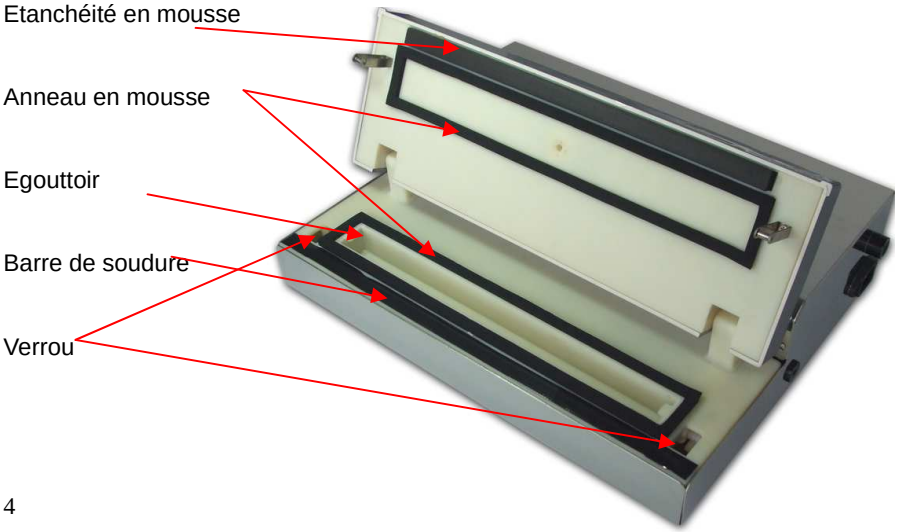
Afin de préserver la sécurité des aliments, il est essentiel que vous respectiez les basses températures. Vous pouvez réduire considérablement la croissance des micro-organismes à des températures de moins de 4℃. La congélation à -174℃ ne tue pas les micro-organismes, mais les empêche de s’accroître. Pour le stockage à long terme, veillez à toujours congeler les aliments périssables qui ont été emballés sous vide, et conservez-les au réfrigérateur après décongélation.

Il est important de noter que l'emballage sous vide n'est pas un substitut pour la conservation et il ne peut pas inverser la détérioration des aliments. Il ne peut que ralentir l'évolution de la qualité.

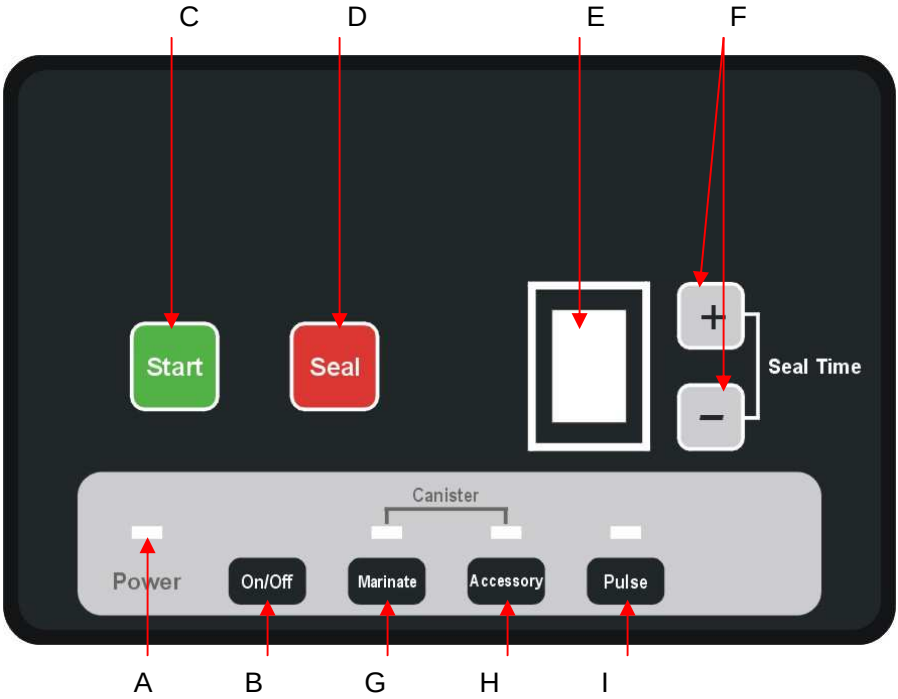
Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

Les caractéristiques de VS1600





Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage



A. Voyant d'alimentation (Power)

Lorsque le voyant d'alimentation est allumé, l'appareil est prêt à fonctionner.

B. Bouton On/Off (On/Off)

Lorsque la machine est prête à fonctionner, appuyez sur "On / Off", le temps de soudure apparaît sur l'afficheur numérique, le ventilateur démarre, et la machine est prête. Si rien ne se passe au bout de 10 secondes, l'afficheur numérique et le ventilateur s'arrêtent automatiquement. La machine peut cesser de fonctionner lorsque vous appuyez sur "On / Off". Une fois le cycle terminé, appuyez sur "On / Off", puis débranchez la machine.

C. Bouton d'aspiration et soudure (Start)

Appuyez sur bouton "Start ", la machine va aspirer l'air et puis souder

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

automatiquement. Ce bouton est uniquement prévu pour un emballage avec des sacs et rouleaux.

D. Bouton de soudure (Seal)

Appuyez sur le bouton "Seal" pour arrêter le cycle d'aspiration et souder le sac instantanément pour éviter l'écrasement des articles délicats.

E. Afficheur numérique

1. Affiche le cycle d'aspiration, la valeur va de 9 à 0. Quand il indique 0, le cycle d'aspiration est terminé.
2. Affiche le temps de soudure, qui peut être ajusté et réglé de 0 à 5 secondes.
3. Quand il affiche "E", la machine est en mode Protection.

F. Bouton de réglage du temps de soudure ("+" ou "-")

Il suffit de régler le temps en utilisant le bouton "+" ou "-". Quand il est réglé sur 0, la machine ne soudera pas.

G. Le mode de marinage (Marinate)

Le mode de marinage est destiné à répéter le cycle d'aspiration et de libération d'air

H. Bouton d'accessoires (Accessory)

Prévu pour des boîtes sous vide, bouchons de bouteilles et autres accessoires; appuyez sur le bouton " **Accessory** ", la machine commence le cycle d'aspiration. Après le cycle, la machine s'arrête automatiquement sans soudure.

I. Bouton d'impulsion (Pulse)

Utilisez ce bouton d'impulsion pour éviter l'écrasement des articles délicats. Appuyez sur bouton "Pulse" avec les doigts, la machine aspire l'air peu à peu en fonction de votre pression sur le bouton.

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

Données Techniques

Voltage : 120V~60Hz
Puissance : 700W
Capacité d'aspiration: ≥-27.5”Hg / -931mbar
Largeur du sac maxi : 310mm
Pompe : double
Largeur de soudure : 5mm
Taille : 385x300x110mm
Poids: 6.3 kg

Nettoyage

- Débranchez-le avant de le nettoyer.
- Nettoyer régulièrement l’appareil avec un chiffon humide et un savon doux pour enlever les miettes, la poussière, les débris.
- L’égouttoir est amovible pour nettoyer les liquides qui serait partis du sac lors de la mise sous vide.

Mode d'emploi

Préparation

- Branchez la machine.
- Lorsque la machine est en marche, le voyant "Power" s'allume.
- Appuyez sur le bouton "On / Off", l’ afficheur digital est en marche, le ventilateur démarre. Maintenant, la machine est prête pour tous les cycles.

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

Comment faire un sac grâce à un rouleau

1. Choisissez un rouleau avec une largeur convenable.
2. Placez l'extrémité ouverte du rouleau à travers la barre de soudure (assurez-vous que l'extrémité ouverte soit sur cette barre); refermez le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton "Seal". Après le cycle, le couvercle de la machine s'ouvre automatiquement et un signal sonore se fait entendre.

Appuyez sur bouton On/Off pour arrêter le processus

4. Sortez l'extrémité du rouleau et vérifiez la soudure.

REMARQUE: La soudure sera "claire" lors de l'inspection. Si elle est inégale, incomplète, plissée, blanche ou laiteuse, veuillez couper la soudure et recommencer le processus.

5. Après la soudure, mesurer le sac selon la taille de l'article, laissez 4.5cm d'espace et coupez-le. Mettez l'objet dans le sac et passez à l'étape suivante.

Comment faire l'aspiration et la soudure des sacs

1. Choisissez un sac convenable,
2. Laissez au moins 4,5 cm supplémentaire par rapport à la longueur de l'aliment pour une meilleure aspiration.
3. Mettez l'extrémité ouverte du sac sur la barre de soudure, assurez-vous que l'extrémité ouverte soit à l'intérieur de l'égouttoir.
4. Fermez le couvercle.
5. Appuyez sur le bouton "Start".
6. La machine se met en cycle d'aspiration. Ensuite, la machine se met en cycle de soudure.
7. Après le cycle de soudure, le couvercle de la machine s'ouvre automatiquement et un signal sonore se fait entendre.
8. Retirez le sac.

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

REMARQUE: La soudure sera "claire" lors de l'inspection. Si elle est inégale, incomplète, plissée, blanche ou laiteuse, veuillez le couper le et recommencer le processus.

9. Veuillez stocker les éléments correctement après l'emballage sous vide. Tous les aliments périssables doivent être réfrigérés ou congelés pour empêcher la détérioration.
10. Appuyez sur On/Off pour arrêter la machine et l'ensemble des processus de travail. Si la soudure immédiate est nécessaire, appuyez simplement sur le bouton "Seal".

Comment utiliser la fonction "impulsion " (Pulse)

Comme l'aspiration est réglée au plus haut niveau, il est parfois facile de détruire certains éléments délicats dû à la pression exercée dans le sac. Dans ce cas, vous pouvez utiliser la fonction Impulsion pour contrôler le temps d'aspiration et de pression, et donc éviter l'écrasement des aliments délicats. Pour emballer des aliments juteux, vous pouvez également utiliser cette fonction et empêcher donc l'aspiration de liquide.

1. Placer les articles dans un sac, puis mettre l'extrémité ouverte du sac sur la barre de soudure, assurez-vous que l'extrémité ouverte du sac soit dans l'égouttoir.
2. Fermez le couvercle.
3. Appuyez sur le bouton Impulsion continuellement, jusqu'à ce qu'il atteigne la pression que vous souhaitez. Pendant ce processus, vous pouvez arrêter l'aspiration en appuyant sur ce bouton (et appuyez à nouveau pour aspirer à nouveau).
4. Lorsque vous avez atteint l'aspiration désirée, appuyez sur "Soudure" pour lancer la soudure.

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

Mises en garde

- Emballer les aliments les plus frais possible. La machine sous vide vous permet de conserver la fraîcheur de l'aliment jusqu'à cinq fois plus longtemps que dans des conditions normales.
- Les aliments délicats, les aliments humides et les aliments qui doivent conserver leur forme nécessitent une pré-congélation. Les aliments comme la viande, les baies et le pain peuvent être congelés pendant 24 heures, sans préjudice des brûlures de congélation. Une fois que la nourriture est dure, elle est prête à être conditionnée sous vide.
- Si les viandes fraîches sont conservées sans pré-congélation, placer une serviette en papier pliée entre la viande et le haut du sac. Cela aidera à absorber l'humidité.
- Pour emballer sous vide des liquides tels que les soupes, les ragoûts et les plats mijotés, pré-congelez- les dans un plat ou bac à glaçons. Une fois congelés, vous pouvez faire l'emballage sous vide.
- Lorsque vous emballez des articles avec des bords tranchants (spaghetti sec, de l'argenterie, etc.) protégez le sachet des perforations en enveloppant les pointes des objets avec un rembourrage doux, comme une serviette en papier. Vous pouvez aussi utiliser une boîte sous vide au lieu d'un sachet.
- Les sacs sont réutilisables, peuvent être trempés dans l'eau bouillante et chauffés au micro-ondes. Nous vous déconseillons de réutiliser les sacs qui ont été bouillis ou chauffés au micro-ondes. Ne pas réutiliser les sacs qui ont été utilisés pour emballer le poisson frais ou les aliments gras.
- Pré-congelez les fruits et légumes avant l'emballage sous vide pour de meilleurs résultats.

****N'emballez jamais sous vide des champignons ou de l'ail.**

Comment mariner les aliments

Cette machine a une fonction particulière --- le mode marinage, avec deux options

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

de marinage : rapide (15 min) et normal (27min). Dans le mode de marinage, la machine peut exécuter deux cycles : aspiration et libération de l'air. L'état sous vide se conserve environ 4min (Mode rapide) / 8min (Mode normal) avant de relâcher l'air, entre chaque cycle. Lorsque le marinage est terminé, la machine émet un bip.

La boîte sous vide est idéale pour mariner les aliments. La raison pour laquelle les aliments peuvent être marinés dans un délai aussi court c'est que l'appareil ouvre les micro-trous des aliments, d'où la rapidité.

Conseils importants: Lorsque vous utilisez une boîte sous vide pour le marinage, il faut que la boîte ait un bouton sur le couvercle. Assurez-vous que le couvercle de la boîte soit ouvert

1. Mettre les articles dans la boîte. Assurez-vous qu'il n'y ait pas de poudre ou de débris alimentaires sur le joint du couvercle. Puis refermez le couvercle.
2. Tournez le bouton en position "Ouvert" (open).
3. Raccorder le tuyau au connecteur de la machine et le port sur le couvercle de la boîte.
4. Appuyez sur le bouton "marinate", choisissez le mode de marinage. Appuyez une fois pour le mode rapide , "1" apparaît sur l'afficheur numérique, appuyez deux fois pour le mode normal, "2" apparaît sur l'afficheur numérique.
5. Appuyez sur le bouton "Start", appuyez légèrement sur le couvercle de la boîte 3-5s. Quand il atteint la pression, la machine s'arrête automatiquement. Après 4min (Mode rapide) ou 8min (Mode normal), l'aspiration est terminée.
6. Lorsque l'aspiration est terminée, la boîte commence à libérer l'air.
7. L'appareil aspire l'air dans la boîte à nouveau. Le cycle mentionné ci-dessus sera exécuté deux fois.
8. Lorsque le processus du marinage est terminé, 0 apparaît sur l'afficheur

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

numérique, le voyant s'allume et l'appareil émet un bip. Tournez le bouton de boîte sur la positon "fermée" (Lock), retirer le tuyau de la boîte.

**Appuyez sur le bouton On/Off pour arrêter la machine et l'ensemble des processus de travail.

Dépannage

Afin de conserver plus longtemps votre appareil, attendez au moins 15 secondes que l'appareil refroidisse avant de commencer à emballer sous vide un autre élément.

Quand la machine est en marche depuis longtemps et est en surchauffe, veuillez arrêter la machine et couper l'électricité. Attendez environ 20 minutes puis rebranchez et redémarrez la machine.

a.) La machine sous vide ne fonctionne pas

- Assurez-vous que l'appareil soit correctement branché.
- Vérifiez si le cordon est endommagé

b.) La machine n'aspire pas l'air

- Pour une aspiration et une soudure correcte du sac, le bord du sac doit être sur la barre de soudure. Assurez-vous que le sac soit à l'intérieur de l'égouttoir et qu'il n'y ait pas de plis dans le sac le long de la barre de soudure.
- La machine et le sac doivent être propres, secs et sans débris ou poussières. Essuyez la barre de soudure et l'intérieur du sac et essayez à nouveau.

c.) Le sac perd de l'air après l'emballage sous vide

- Les éléments pointus peuvent percer de petits trous dans les sacs . Pour éviter cela, couvrez les pointes de l'aliment avec une serviette en papier et utilisez un nouveau sac.
- Certains fruits et légumes peuvent dégager des gaz s'ils ne sont pas correctement blanchis ou congelés avant l'emballage. Ouvrir le sac. Si vous

Ducatillon
www.ducatillon.com
Chasse Pêche Loisir et nature Jardin Élevage

pensez que la détérioration des aliments a commencé, jetez la nourriture. Si la détérioration des aliments n'a pas encore commencé, consommez immédiatement. En cas de doute, jetez les aliments.

TRAITEMENT DES APPAREILS ELECTRIQUES ET ELECTRONIQUES EN FIN DE VIE

- L'appareil, son emballage ainsi que ses accessoires, après usure, doivent faire l'objet du tri sélectif & être déposés dans des points de collecte adaptés
- Pour la collecte des appareils électriques obsolètes, il convient de vous rapprocher de votre mairie qui vous renseignera sur les moyens de collecte mis à votre disposition.
- Le respect de ces procédures favorise le recyclage des DEEE (déchets issus des appareils électriques et électroniques) et donc la préservation de notre environnement, ne jetez pas vos équipements électriques usagés à la poubelle.

Matériel Fabriqué en Chine

Importé par Bayart-Innovations
19 Avenue de la Créativité
F – 59650 Villeneuve d'Ascq

Distribué par Ducatillon